






**Speiseplan**  
14.10.2024 bis 20.10.2024



	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Kaffeemahlzeit</b>	<b>Abendbeilage</b>
<b>Montag</b>	Frische Rostbratwurst "Thüringer Art" dazu Kartoffelpüree mit Brauner Sauce und Sauerkraut Pfirsich-Quarkspeise	Pikanter Hackfleisch Paprika Eintopf dazu Ofenbaguette Pfirsich-Quarkspeise	Rührkuchen	Vanillemilchsuppe mit Nudeln
<b>Dienstag</b>	Knusprige Hähnchenkeule  dazu Currysauce Basmatireis und Leipziger Allerlei Pflaumen-Kompott	Bratkartoffeln mit Sahneheringsfilet und Gurkensalat Pflaumen-Kompott	Kaffeegebäck	Camembert Ecke
<b>Mittwoch</b>	Linseneintopf mit Kasselerrippe Frischer Pudding mit Sahne	Weiße Bohnensuppe mit Mettwurst  Frischer Pudding mit Sahne	Hausgemachter Kuchen	Stück Fleischwurst mit Senf
<b>Donnerstag</b>	Paniertes Schnitzel "Jäger Art"  Schwenkkartoffeln und Blumenkohl "poinischer Art" Frisches Obst	Saftige Bockwurst mit Senf  dazu Nudelsalat mit Gurke und Mais Frisches Obst	Kaffeegebäck	Bohnensalat
<b>Freitag</b>	Lachs in Dillrahm mit grünen Bandnudeln und Brokkoliröschen Kirschgötterspeise mit Vanillesoße	Hausgemachte Buttermilch-Eierkuchen  mit Beerenquark Kirschgötterspeise mit Vanillesoße	Rührkuchen	Eiersalat mit Brechspargel und Champignons
<b>Samstag</b>	Französische Gemüsesuppe  mit Grießklößchen Banane	Vollkornspaghetti mit Möhrenbolognese Banane	Kaffeegebäck	Frischer Tomatensalat
<b>Sonntag</b>	Burgundergulasch  dazu Kartoffelklöße und Erbsen mit Möhren Zitronenmousse	Burgundergulasch  dazu Kartoffelpüree und Erbsen mit Möhren Zitronenmousse	Fruchtschnitte / Torte	Rinderkraftbrühe mit Einlage

Informationen bezüglich möglicher kennzeichnungspflichtiger Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie von unseren Mitarbeitern. Änderungen vorbehalten!